

Kürbis-Apfelkuchen

(für 1 Backblech)

Für den Teig:

- 500g Dinkelmehl
- 750g Kürbisfleisch (z. B. Butternut geschält, Hokkaido oder Bush Delicata)
- 500g Äpfel
- 375g Haferflocken (zart)
- 1 TL Muskatnusspulver
- 400g brauner Zucker
- 8 Eier
- 375g Öl oder weiche Butter
- 2,5 TL Natron oder 3,5 TL Backpulver

Für das Topping:

- 125g Butter, zimmerwarm
- 150g Frischkäse
- 100g griechischer Joghurt
- 1-2 EL Zitronensaft
- 150g Puderzucker
- 100g gehackte Mandeln
- 100g Kokosraspeln

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis und Äpfel raspeln (wer eine Küchenmaschine hat, kann diese dafür gut nutzen). Haferflocken, Muskatnusspulver, Zucker, Eier und Öl in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren. Mehl und Natron/Backpulver miteinander mischen und nach und nach in die Schüssel sieben. Mit dem Mixer gut verrühren. Kürbis und Äpfel unterheben.

Ein Backblech einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen, damit der Kuchen nicht kleben bleibt. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Ca. 50 Minuten backen (Stäbchen-Test machen!).

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Topping miteinander verrühren und anschließend auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Für ein paar Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp: Wer mag kann auch ein paar gehackte oder gemahlene Nüsse und/oder Zimt zum Teig dazu geben.